

Memoria de actividades 2016

Asociación de Celíacos de la Provincia de Las Palmas

ASOCEPA

C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC

Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

asocepa.org@gmail.com

www.asocepa.org



ÍNDICE:

- 1. Carta del presidente**
- 2. ASOCEPA**
- 3. Socios.**
- 4. Servicios y proyectos**
- 5. Actividades 2016.**
 - a. Día Nacional del Celíaco**
 - b. Gala de Navidad**
 - c. Calendario Solidario**
 - d. Talleres de cocina**
 - e. Formaciones a distintos centros educativos, establecimientos...**
- 6. Publicaciones**
- 7. Difusión y redes sociales.**
- 8. Memoria económica**
- 9. Dossier imágenes y cartelería creada para actividades**

El año 2016, ha sido un duro año de trabajo en nuestra Asociación, por la gran cantidad de proyectos en que nos hemos involucrado.

Particularmente me enorgullece mirar atrás y ver la cantidad de familias a las que hemos ayudado y ese es el verdadero sentido de nuestra organización.

No cabe duda que con más medios hubiéramos podido llegar a muchas más y por ello se hace necesario seguir creciendo en número de socios y seguir buscando medios de financiación que nos permita mantener esta dinámica

Este año hemos realizado entre otras, las siguientes actividades:

- Proyecto “Exclusión social: Celíacos sin medios en Gran Canaria”
- Proyecto: “Alianza Las Palmas Sin Gluten”
- 9 talleres de cocina
- Charlas mensuales sobre Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten
- 10 nuevos socios colaboradores
- 58 nuevos socios celíacos
- Y otras muchas acciones a las que podrán acceder en esta memoria

ASOCEPA ha mejorado su presencia en web y redes sociales, se han suscrito importantes acuerdos con administraciones locales (Ayuntamiento de la Villa de Ingenio, Ayuntamiento de Puerto del Rosario, Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana y Cabildo de Gran Canaria) así como con la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Provincia de Las Palmas.

Se han formado colegios, escuelas infantiles, caterings... y todo ello nos demuestra, lo mucho que queda por hacer y nos marca el camino a seguir.

Como Presidente de ASOCEPA en ese año 2016, quiero agradecer el trabajo, apoyo y dedicación de los voluntarios, socios y trabajadoras, que con su esfuerzo y entusiasmo han permitido cerrar otro año más con unos resultados tan positivos.

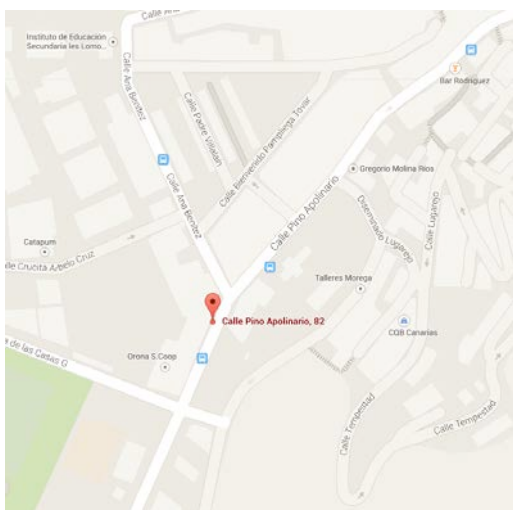


Fdo. Fernando Domínguez Lanuza
Presidente de ASOCEPA

ASOCEPA.

ASOCEPA es el 1^{er} centro de atención a personas celíacas en esta provincia, fue fundado en 1989 para atender y ayudar a las personas celíacas y familiares de las mismas.

Las personas celíacas, al ser diagnosticadas, son remitidas por su médico especialista a la Asociación, **único recurso** específico que presta esta atención. ASOCEPA ofrece al colectivo celíaco y a sus familiares asesoramiento, apoyo e información lo más extensa y variada posible para iniciar su tratamiento, así como para la realización del seguimiento de los usuarios/as en las diferentes fases de la enfermedad y en los diversos ámbitos de la vida (personal, familiar, social, etc.)



La sede se encuentra en:
C/ Pino Apolinario, 82, C.P: 35014, en LPGC.

Telf.: 928 230 147, Móvil: 638 811 875.

Correo electrónico asocepa.org@gmail.com
y página web www.asocepa.org.

La Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas (ASOCEPA) en aras de la consolidación de redes amplias, críticas y poderosas es miembro activo de la **FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS (FACE)** a través de la **FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CANARIAS (FECECAN)** jornada por la unión de **ASOCEPA** y **ACET** (Asociación de Enfermos Celíacos de la provincia de Santa Cruz de Tenerife)

ESTRUCTURA ORGANICA DE ASOCEPA.

Son órganos de la asociación la asamblea general, siendo este el órgano supremo y estando compuesto por todos los socios/as y la junta directiva, órgano de representación que gestiona y representa los intereses de la asociación, de acuerdo con las disposiciones y directrices de la asamblea general.



ACTA DE LA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE SOCIOS y SOCIAS DE LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS (ASOCEPA)

ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

Día de la reunión: 14 de marzo de 2016

Hora de la reunión: 17:30 h (primera convocatoria); 18:00 h (segunda convocatoria).

Lugar: Sede de ASOCEPA en C/ Pino Apolinario, 82. 35014 LPGC

Composición de la mesa:

Presidente: Fernando Domínguez Lanuza

Secretario: Antonio Domínguez Lanuza

Asisten 10 personas asociadas.

Siendo las 18 h del día indicado da comienzo la reunión de la Asamblea General de Socios y Socias de la asociación de Celíacos de la provincia de Las Palmas para tratar el siguiente Orden del Día:

ORDEN DEL DÍA:

- 1. Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior**
- 2. Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2015**
- 3. Memoria de actividades 2015**
- 4. Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2016**
- 5. Propuestas de actividades a realizar en el 2016**
- 6. Ruegos y Preguntas**

1.- Lectura y aprobación del acta anterior.

Se da lectura al Acta de la reunión anterior y se aprueba por unanimidad.

2.- Presentación y aprobación, si procede, de las cuentas del ejercicio económico anual 2015

Se da lectura al estado de cuentas del período 2015 informando de los Ingresos y Gastos de la asociación con fecha del 1 de enero al 31 de diciembre de 2015.

Es aprobado por unanimidad.

3.- Memoria de actividades 2015

Se da lectura a la memoria de actividades desarrollada por ASOCEPA durante el año 2015. Se aprueba por unanimidad.

4.- Presentación y aprobación, si procede, del presupuesto ordinario del ejercicio 2016

Se da lectura al presupuesto propuesto para el ejercicio 2016, explicando las previsiones de gastos e ingresos.

Se explica la necesidad de mantener dos visitas al año a las islas de Fuerteventura y Lanzarote para intentar impulsar a ASOCEPA en esas islas.

Así mismo, se explica el aumento de 20 a 25 horas en el contrato de María del Socorro por el aumento del volumen de trabajo que se está realizando en la asociación.

Se explica que no fue necesario cambiar de entidad bancaria en el año 2015 y se mantendrá la misma durante el año 2016, porque se consiguió una mejora sustancial en las condiciones de cobro de comisiones que serán revisadas con la entidad bancaria en septiembre de 2016.

5.- Propuestas de actividades a realizar en el 2016

Tras la lectura de la propuesta de actividades a realizar por la Asociación durante el año 2016 es aprobada por unanimidad.

8.- Ruegos y preguntas

En este momento, el presidente de ASOCEPA, D. Fernando Domínguez Lanuza expone a los asistentes a esta asamblea su contrariedad ante la escasa participación de los socios y la necesidad de buscar un cambio para que la participación y el compromiso de los mismos sea mayor.

No habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión siendo las 20.30 horas del día citado, de todo lo cual doy fe como secretario y firmo la presente con el Vº Bº del Presidente.



Vº Bº EL PRESIDENTE
Fdo.: Fernando Domínguez Lanuza



EL SECRETARIO
Fdo.: Antonio Domínguez Lanuza

JUNTA DIRECTIVA

PRESIDENTE: FERNANDO RAFAEL DOMINGUEZ LANUZA

DNI.- 43660146-M

NACIONALIDAD: Española

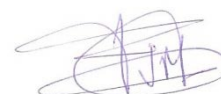
DOMICILIO: C/ Escultor Luis Montull, 31. Las Palmas GC

VICEPRESIDENTE Y TESORERO: FRANCISCO JAVIER MARTÍN COSTUMERO

DNI.-06572844-L

NACIONALIDAD: Española

DOMICILIO: C/Faro de Orchilla, 12. Telde



**SECRETARIO CON FACULTADES PARA CERTIFICAR
ACUERDOS SOCIALES:**

ANTONIO DOMÍNGUEZ LANUZA

DNI 43241588-R

NACIONALIDAD: Española

DOMICILIO: C/ Manuel de Falla, 118. Las Palmas GC

VOCAL: TAMARA HERNANDEZ PEREZ

DNI.- 54106356-Y

NACIONALIDAD: Española

DOMICILIO: Arístides Briand 38. Telde

VOCAL DE FUERTEVENTURA: ROSA M^a MONTELONGO BETANCOR

DNI.- 42839667M

NACIONALIDAD: Española

DOMICILIO: La Ladera, 21. Tindaya, Fuerteventura

VOCAL DE LANZAROTE: TATIANA COSTA MÍNGUEZ

DNI.- 45.757.414 H

NACIONALIDAD: Española

DOMICILIO: La Argentina, 9 apart 116. Residencial San Andrés. Costa Teguise, Lanzarote

FINES DE ASOCEPA, recogidos en sus estatutos

- a) Promover la mejora en la calidad de vida de los celíacos.
- b) Promover la difusión de régimen especial dietético entre sus miembros, y a la sociedad en general como bien común dentro de la educación sanitaria.
- c) Fomentar el estudio de la enfermedad celíaca en todos los ámbitos.
- d) Buscar colaboración de Centros Sanitarios públicos y privados.
- e) Organizar y participar en reuniones científicas, Congresos, Cursos entre cuyos objetivos se contemple la enfermedad celíaca.
- f) Promocionar y difundir los conocimientos referentes a la enfermedad celíaca.

- g) Fomentar la colaboración e intercambio con otras asociaciones.
- h) Solicitar colaboración y cooperación de Organismos de la Administración Pública y de toda clase de Entidades privadas, tanto nacionales como extranjeras, en orden a la consecución de los fines de la Asociación.
- i) Promover y potenciar todas las actividades, servicios y recursos que permitan una mejora de la calidad de vida de los ciudadanos, en condiciones de igualdad, así como el incremento y mantenimiento del bienestar social.
- j) La atención y promoción del bienestar de la infancia, la adolescencia y la juventud, con el objetivo de contribuir a su pleno desarrollo personal.

ASOCEPA EN EL AÑO 2016.

- Durante el periodo de 2016, la entidad recibió **58** nuevos socios, de los que 51 fueron diagnosticados y residen en la isla de Gran Canaria. 3 personas residen en Fuerteventura y 4 en Lanzarote.
- La media de atenciones mensuales a socios y no socios que ASOCEPA viene cubriendo es de **47**.

La información demandada está relacionada, en la mayoría de los casos, con la dieta sin gluten, los socios solicitan asesoramiento a nivel particular y también demandan formación para los centros escolares, ludotecas, restaurantes, hoteles... donde los socios y/o sus hijos/as corren riesgo de ingerir gluten por desconocimiento de los profesionales que trabajan en ellos.

Los recién diagnosticados y sus familiares que no pertenecen todavía a la asociación demandan, en primer lugar, información básica sobre la enfermedad celíaca (qué es, síntomas, diagnóstico, tratamiento...) y una vez comienzan a entender qué es la enfermedad que acaban de diagnosticarles, necesitan información sobre cómo adaptarse a la nueva dieta sin gluten y por consiguiente a una nueva forma de vida, de la manera más segura y normalizada posible.

Las líneas maestras de trabajo de ASOCEPA (recogidas en sus estatutos), son:

- En relación directa al **socio celíaco labores de información, asesoramiento, apoyo y acompañamiento.**
 - En relación al **entorno social, reivindicar e incidir en aspectos como la investigación, trabajar en el impulso de leyes y políticas favorables, buscando la aprobación de una ayuda económica que ayude al celíaco y su familia a hacer frente al gasto que suponen los productos sin gluten.**
- FACE (Federación Española de Asociaciones de Celíacos) ha publicado su

“Informe comparativo de precios año 2016” donde se establece que una familia con un miembro celíaco, gastará 1174,24 € más en la cesta de la compra anual que una familia donde no haya ningún celíaco.

- Así mismo la organización establece diferentes líneas de colaboración y formación con establecimientos y marcas que ofrecen productos y/o menús sin gluten, con el objeto de ampliar la oferta segura a la persona celíaca. Dentro de este punto básico se consigue la puesta en marcha de **La Alianza Las Palmas Sin Gluten**.
- El reto que ASOCEPA se marcó para el año 2016, además de consolidar las acciones que viene desarrollando hasta ahora (buscando mantener y aumentar el número de voluntarios como pilar fundamental de nuestra actuación), ha sido poder contactar, por primera vez, con aquellas **familias que están viviendo situaciones de exclusión social, que se ven agravadas por el hecho de tener algún miembro diagnosticado como celíaco**.

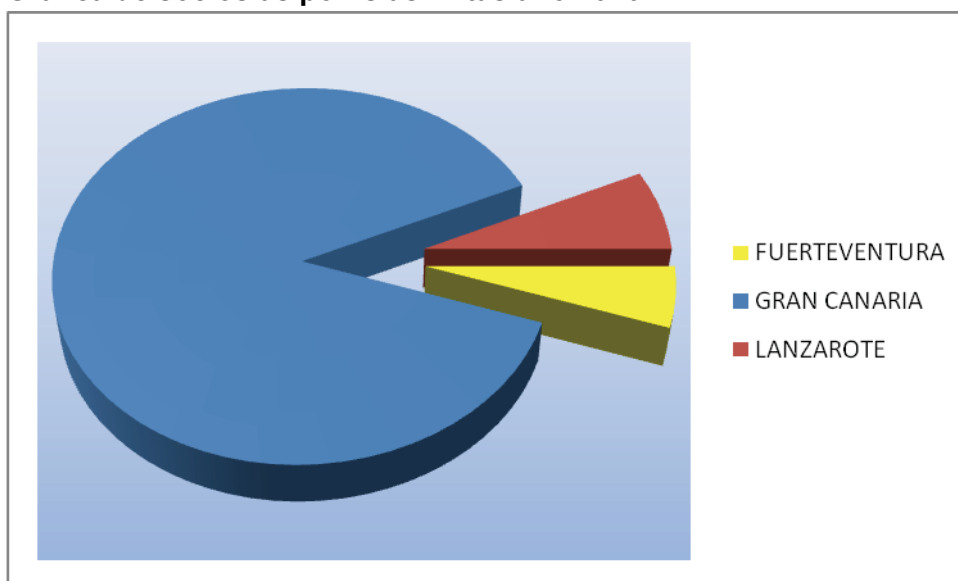
Las labores de información, asesoramiento, apoyo y acompañamiento al celíaco y a sus familiares son imprescindibles, además de la precisa necesidad de estar unidos y organizados, en una asociación como es ASOCEPA, donde poder reivindicar e incidir en aspectos como la investigación, la equiparación de precios, etc.

2.- SOCIOS.

Nº socios nuevos (altas) y bajas desde el 01/01/2016 hasta el 31/12/2016.

TOTAL ALTAS 2015	TOTAL ALTAS 2016	TOTAL BAJAS 2015	TOTAL BAJAS 2016
37	58	24	19

Gráfica de socios/as por Islas. Altas año 2016



Nº de socios en situación de alta y en el año 2016.

Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875
asocepa.org@gmail.com
www.asocepa.org

- A 31 de diciembre del 2016 hay un total de **321** socios en situación de alta, **32** de los cuales son socios colaboradores

Perfil del socio de ASOCEPA: (beneficiario directo de nuestras actividades).

66 hombres y 222 mujeres

De 0 a 18 años: 136 mujeres y 48 hombres

De 19 a 30 años: 29 mujeres y 6 hombres

De 31 a 40 años: 13 mujeres y 3 hombres

De 41 a 50 años: 16 mujeres y 4 hombres

De 51 a 60 años: 13 mujeres y 2 hombres

De 61 a 70 años: 8 mujeres y 3 hombres

De 71 años en adelante: 7 mujeres.

*** Número de beneficiarios/as indirectos:**

Calculamos que los beneficiarios directos son los **321** socios de ASOCEPA, así que si suponemos unidades familiares de 4 miembros por socio, los beneficiarios indirectos de las acciones que se realizan en ASOCEPA, serían unas **1284** personas, porque estas actividades tienen reflejo en los propios celíacos socios de la asociación, y también en el ámbito social más cercano y próximo como es su familia.

Los **beneficiarios indirectos**, cuando nos referimos a actividades de formación realizadas por ASOCEPA en los diferentes tipos de establecimientos, es difícil de calcular, ya que los beneficiarios directos serían las probables 13.712 personas celíacas (que por estadística habría en esta provincia) y como indirectos sus familias ($13712 \times 4 = 54.848$), a los que podríamos sumar los turistas celíacos que visitan la provincia de Las Palmas y sus familiares.

*** Perfil de beneficiarios/as por actividad:**

SOCIOS: El perfil de los beneficiarios de las actividades realizadas por ASOCEPA para sus socios, es totalmente heterogéneo, el único dato común en todos ellos es ser celíaco y/o familiar de una persona celíaca.

SOCIOS COLABORADORES: Un rasgo que los caracteriza es el interés en querer conocer la EC y la dieta sin gluten, así como desear ofrecer un menú sin gluten seguro conociendo las prácticas idóneas en cocina y en el desarrollo del servicio, evitando la contaminación cruzada, tanto a los clientes celíacos residentes en la provincia como a los visitantes celíacos (nacionales y extranjeros y sus familiares)

VOLUNTARIOS: el perfil está determinado por ser socio de ASOCEPA

2.1.- PERSONAL CONTRATADO.

Contratación de personal y tareas que han desarrollado durante el año 2016.

Patricia Tavera Vilaplana, trabajadora social, 20 horas a la semana.

María Socorro Gil Sánchez, auxiliar administrativo, 25 horas a la semana.

Trabajadora Social, sus funciones son:

- Atención, información, asesoramiento a socios/as y entidades colaboradoras.
- Formulación, ejecución y evaluación de proyectos y actividades.
- Búsqueda de financiación.
- Tareas administrativas propias de la entidad.
- Relaciones con plataformas y otras organizaciones.
- Tareas de gestión con relación a planificación de actividades.
- Coordinación de grupos de trabajo (formación, día del celiaco...)
- Visitas institucionales.

Auxiliar administrativo, sus funciones son:

- Tareas administrativas propias de la entidad.
- Atención al socio recién diagnosticado.
- Apoyo en tareas de gestión con relación a la planificación de actividades.
- Apoyo en coordinación de grupos de trabajo.
- Apoyo en todas las funciones realizadas por la trabajadora social

2.2.- Voluntarios. Actividades que han desarrollado.

Número	Titulación	Actividades que realiza/Funciones
1	Licenciada en Antropología Social	- Colaboración en campañas divulgativas - Relaciones institucionales
1	Diseñador gráfico	- Colaboración en campañas divulgativas - Diseño - Comunicaciones con medios
1	Diplomada en Enfermería	- Formación socios recién diagnosticados - Visitas centros de salud
1	Graduado escolar	- Colaboración en campañas divulgativas
1		- Colaboración en campañas divulgativas
1	Auxiliar Administrativo	- Colaboración en campañas divulgativas - Formación – información empresas
1	Licenciada en Psicología	- Atención, orientación socios - Relaciones institucionales
1	Técnico Superior Admón. Comercial	- Colaboración campañas divulgativas - Dos horas a la semana en la sede
1	Diplomada en Empresariales	- Colaboración campañas divulgativas - Dos horas a la semana en la sede
1	Diseñador gráfico	- Diseña e imprenta



1	Ingeniera	- Colaboración campañas divulgativas
1	Licenciado en Veterinaria	- Formación Caterings, cocinas y restaurantes

3.- SERVICIOS y PROYECTOS

3.1.- ATENCIÓN A FAMILIAS.

* **OBJETIVO MARCO.** Promover la mejora de la calidad de vida de las personas celiacas, respondiendo a sus necesidades y contribuir al desarrollo de una vida normalizada.

*** OBJETIVOS ESPECÍFICOS Y OPERATIVOS.**

a).- Responder a la demandas de las personas recién diagnosticadas.

- 1) Conocer el grado de satisfacción en el proceso de su diagnóstico.
- 2) Detectar déficits en el proceso de diagnóstico a través de las personas atendidas.
- 3) Informar, orientar y asesorar sobre la enfermedad celiaca y sus repercusiones.
- 4) Prestar apoyo para la adquisición de nuevos hábitos alimenticios y de higiene y manipulación de instrumentos de cocina.

b).- Ofrecer una atención permanente a todos los socios de la asociación.

- 1) Orientar e informar a las personas en el proceso de adaptación a la dieta sin gluten y en las diferentes fases de la enfermedad, dando respuesta a las dudas o problemas que puedan surgir.
- 2) Confeccionar dietas adaptadas a la situación específica de cada socio.
- 3) Mantener un seguimiento constante de los avances científicos a través de reuniones en los centros de salud, participación en jornadas, conferencias, etc.
- 4) Atender quejas o propuestas remitidas por los socios/as.

ATENCIONES TELEFÓNICAS: 1200 (aproximativo).

ATENCIONES CORREO ELECTRÓNICO: 2500 (aproximativo, sin contar las copias de las informaciones que se envían, por ejemplo a los socios en copia oculta).

ATENCIONES PRESENCIALES: 70 (aproximativo).

3.2.- SERVICIO DE ATENCIÓN, INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A EMPRESAS.

Este servicio se crea con el fin de sensibilizar a establecimientos distribuidores y elaboradores de alimentos sin gluten. Con el fin de conseguir que la vida de las personas celiacas sea más fácil y agradable en sociedad.

1. PROYECTO HOMOLOGACIÓN SIN GLUTEN PARA RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA.

Presentación del proyecto de homologación por parte de la asociación a las empresas candidatas que se quieran sumar al mismo.

Una vez establecido el compromiso para la firma de un convenio entre ASOCEPA y la empresa, se establecen tres criterios:

- a- Formación continua del personal.
- b- Gestión de Asesoramiento y Divulgación por parte de la Asociación

- c- Control de laboratorio (Auditorías, procedimientos, controles analíticos) por parte de la empresa colaboradora.

Confirmadas estas 3 fases y como fin del proceso se procede a ceder el logotipo que permite identificar al establecimiento, de cara al colectivo, como homologado por parte de ASOCEPA (logotipos comunes a todo el territorio español, confeccionados por la FACE).

2. MODELOS PROPUESTOS DE COLABORACIÓN CON EL SECTOR HOSTELERO Y DE RESTAURACIÓN.

1.- Convenio de colaboración de elaboradores de menús sin gluten.

Este convenio está dirigido a empresas del sector que tengan la capacidad e infraestructuras adecuadas a las exigencias del mismo.

Mediante esta colaboración, la empresa adherida debe pasar por una fase inicial de formación del personal: cocina, servicios, compras, etc. Con este convenio tratamos de adecuar a la entidad colaboradora para que pueda elaborar y distribuir menús con la máxima garantía de salubridad.

2.- Convenio de colaboración de distribuidores de menús sin gluten.

Este convenio está dirigido a empresas del sector que por sus características no puedan o no quieran elaborar el producto, pero sí opten por distribuir platos preparados por empresas certificadas mediante convenio con la asociación.

Mediante esta colaboración, la empresa adherida debe de pasar por una fase inicial de formación del personal.

Con este convenio tratamos de adecuar a la entidad colaboradora para que pueda elaborar y distribuir menús con la máxima garantía de salubridad

3. - COSTES Y SERVICIOS.

1. CUOTA SERVICIO PARA EMPRESAS ELABORADORAS: 100€ ANUALES.
2. CUOTA SERVICIO PARA EMPRESAS DISTRIBUIDORAS: 100€ ANUALES.

Estas cuotas conllevan los siguientes servicios por parte de la Asociación:

- La asociación se compromete al asesoramiento continuo a la empresa para el adecuado desarrollo del proyecto.
- ASOCEPA cederá anualmente publicaciones de productos aptos para celíacos:
- Una Lista oficial FACE de Alimentos aptos para celíacos.
- Una Chiquilista.
- Dos revistas 'Mazorca'.

ASOCEPA difundirá entre sus socios y el resto de la sociedad la información relativa a la celebración del convenio firmado a través de los medios propios de la asociación (Web, Mailing a los socios/as, perfil de facebook, información personal a la persona celíaca demandante de información.)

Nuevos socios colaboradores de ASOCEPA del año 2016.

1	Franquicia	Telepizza	Fuerteventura
2	Franquicia	Telepizza	Lanzarote
3	Farmacia	Farmacia Ciudad Alta (Octavio González Martínez)	Gran Canaria
4	Fábrica de Pasta Sin Gluten	Di Casa (Fabrica Della Pasta, S.L.)	Lanzarote
5	Cafetería-pastelería	Delicias y Namásté	Fuerteventura
6	Supermercados	Dinosol Supermercados	Provincia de Las Palmas
7	Cafetería	Biolocho 2016 S.C.P	Gran Canaria
8	Tienda on-line	Socialgluten.com	Provincia de Las Palmas
9	Pastelería Dietética Artesana	Mancerina	Gran Canaria
10	Pastelería - Panadería	Pastelería del Real	Gran Canaria

3.3.- GESTIÓN DE CONVENIO DE COLABORACIÓN CON INSTITUTOS.

Se firma un convenio para recibir una alumna en prácticas de Nutrición y Dietética del IES 1º de Mayo de LPGC

- Del 23 de marzo al 10 de junio del 2016.
- 340 horas.

Se firma un convenio para recibir una alumna de 3º curso del Centro Higident para realizar sus prácticas como Técnico en Dietética.

- De noviembre DE 2016 a enero 2017.
- 340 horas.

5.6.- CONCURRENCIA A SUBVENCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

ORGANISMO AL QUE SE PRESENTA	CUANTÍA	RESOLUCIÓN (Causa)	Fecha presentación	Nombre del proyecto
Ayuntamiento de LPGC	6.361,19€	APROBADA	Dic. 2015	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en Las Palmas de Gran Canaria"
Cabildo de Gran Canaria	3.726,82 €	APROBADA	Marzo 2016	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en Gran Canaria"
Obra Social La Caixa.	2.500,00 €	APROBADA	Marzo 2016	"Exclusión Social: Celíacos sin medios en Gran Canaria"

NUEVOS PROYECTOS 2016

Memoria del proyecto “Exclusión social: Celíacos sin medios en Gran Canaria”

Objetivo General

1 Favorecer el acceso a ASOCEPA de las familias con algún miembro celíaco, que están viviendo en situación de pobreza y riesgo de exclusión social en la isla de Gran Canaria.

2 Involucrar al socio de ASOCEPA en el funcionamiento de la asociación por un voluntariado activo.

Dentro de este proyecto destaca **el reparto de alimentos**.

Esta actividad ha sido la gran sorpresa de este proyecto. **La prueba piloto: el 10 de diciembre del 2015** haciendo una recogida de alimentos sin gluten en un supermercado de HiperDino en LPGC. Recogimos 718 kg de alimentos, para repartir con familias en riesgo de exclusión social que tuvieran algún miembro celíaco. Contamos con la ayuda de HiperDino, Tirma y El Banco de Alimentos de Las Palmas.

Es el recurso que más demandan las familias y por el que se conoce el proyecto, nos ha servido para llegar a las familias diana de este proyecto.

En el mes de mayo/junio del 2016, los beneficiarios de este programa, realizaron un cuestionario donde debían valorar las actividades llegabas a cabo y la formación e información recibidas: Valoraron muy positivamente todo los aspectos del mismo, si bien es cierto que muchos no han podido acudir a las actividades (talleres de cocina, Día Nacional del Celíaco).

Detectamos que una de las actividades que más valoran los socios que pertenecen a este proyecto de “Exclusión Social: Celíacos sin medios en Gran Canaria” ha sido y es, el reparto de alimentos sin gluten. Es lo que más les ha hecho acercarse a ASOCEPA y querer ser miembro de la misma.

Así que comenzamos a establecer una relación más continua con el Banco de Alimentos de Las Palmas, nos hemos convertido en **Organización Asociada de Reparto (OAR) del Banco de Alimentos de Las Palmas** de esta forma, hemos podido fijar un reparto mensual de alimentos sin gluten para estas familias.

Para poder llevarla a cabo, lo primero que necesitábamos era un espacio donde poder almacenar los alimentos. Tras contactar con la Orden de Monjas de Ntra. Sra. De los Ángeles, supimos que uno de los locales que estaban utilizando en el mismo edificio donde está la sede de ASOCEPA, iban a dejar de necesitarlo. Nos pusimos en contacto con el Cabildo de Gran Canaria, departamento de Patrimonio, hicimos la solicitud oficial y desde el mes de agosto del 2016 tenemos cedido el local de garaje de la calle Ana Benítez número 18 por un período de 4 años.

En relación a las recogidas y repartos de alimentos, el Banco de Alimentos de Las Palmas en sus múltiples recogidas no tiene posibilidad de recoger productos tan específicos como los productos especiales para celíacos (pan, pasta, harinas) así que ASOCEPA en colaboración con Mercadona e Hiperdino, ha realizado dos recogidas de alimentos especiales para celíacos en el año 2016.



ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

Con Mercadona, dentro de una Operación Kilo del Banco de Alimentos. Desde la cadena de supermercados nos cedieron la recogida de productos especiales en dos de sus establecimientos de LPGC. El Material para la recogida (octavillas) y el personal (trabajadores y voluntarios) para realizarlo corrieron a cargo de ASOCEPA. Se recogieron: 1368 kg de productos sin gluten.

Con HiperDino, en el mes de diciembre de 2016. Se realiza la segunda recogida de productos especiales para celíacos en dos de sus establecimientos (uno en LPGC y otro en Arucas). Al igual que en el caso de Mercadona, las octavillas y el personal corren a cargo de ASOCEPA (trabajadores y voluntarios). Se recogieron: 760 kilos de productos sin gluten.

De igual forma al pasar a ser OAR del Banco de Alimentos de Las Palmas, hemos empezado a realizar un reparto mensual de comida sin gluten (y, en el caso, de que lleguen alimentos con gluten desde el Banco de Alimentos de Las Palmas, se entregan perfectamente separados y avisando a los usuarios. Los productos que no repartimos y que son devueltos al Banco de Alimentos son las harinas y el gofio con gluten porque son altamente contaminantes y pueden llevar a la confusión del usuario).

El reparto mensual, comenzó en el mes de diciembre con un total de 746 kilos de alimentos sin gluten.

En total se han repartido 2832 kg de alimentos sin gluten en el año 2016. No contabilizamos el total de la recogida de HiperDino de diciembre de 2016, porque todavía se está repartiendo.

La mecánica del reparto, es utilizar los productos especiales para celíacos (pan, pasta, harinas) de las recogidas de ASOCEPA para completar los reparto de los alimentos sin gluten del Banco de Alimentos que carece de estos productos especiales.

Otra actividad realizada en el mes de **diciembre de 2016 y parte de enero del 2017**, ha sido un **reparto de pan fresco sin gluten**. Se pudo realizar, al recibir ASOCEPA un donativo de La Casa de Galicia de Las Palmas de Gran Canaria de 1.500€.

Se hizo el cálculo de 2 panes sin gluten diarios para cada celíaco. Estos panes fueron elaborados en los 2 obradores sin gluten que existen en Las Palmas de Gran Canaria: Mancerina y ESSINGLUTEN, ambos socios colaboradores de ASOCEPA. Donde se elabora un pan completamente seguro, ya que en estos establecimientos toda la materia prima con la que se trabaja siempre es sin gluten.

Así, 25 familias (dos con dos celíacos) recibieron pan fresco sin gluten durante 35 días. La recogida se hacía una vez por semana. Hubo dos familias que no accedieron a este reparto por imposibilidad de recogida en los puntos establecidos.

CHARLAS EC Y DIETA SIN GLUTEN	FECHAS	ASISTEN	ASISTENTES PROYECTO	IMPARTIDO	LUGAR
	23-feb	10	1	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario*
	22-mar	8	2	Trabajadora social	*

19-abr	13	1	Trabajadora social	*
17-may	7	1	Trabajadora social	*
21-jun	12	0	Trabajadora social	*
19-jul	9	0	Trabajadora social	*
20-sep	12	1	Trabajadora social	*
18-oct	10	1	Trabajadora social	*
22-nov	14	1	Trabajadora social	*
20-dic	0	0	Trabajadora social	*

* Centro Cívico del Lomo Apolinario: C/ Pino Apolinario, 90. 35015 Las Palmas de Gran Canaria

DÍA NACIONAL CELÍACO 2016	FECHA	CONTENIDO	ASISTEN	ASISTEN PROYECTO	IMPARTIDO	TRABAJADORES	Voluntarios	LUGAR
ALMUERZO	04-jun	Menú sin gluten. Animaciones para los peques, juegos, pinta caras, globoflexia	92	3 familias. Total 10 personas		2	2	Rest. Sibora*
TALLER DE PAN	27-may	Especial Pan Sin Gluten	17	3	Presidente	2	1	HiperDino**
MESAS INFORMATIVAS	27-may	Divulgar y dar a conocer la EC a la población en general.		3		2	10	Hospital Insular, Hospital.Negrin y Hospital Materno ***.
EXHIBICIÓN DE BANDERA	27-may	Exhibir bandera con el logo del día nacional del celíaco. Iniciativa que se hace en distintos ayuntamientos de toda España						Ayunt. de LPGC ****

* Restaurante Sibora: C/ Juan Mateo de Castro, 6, 35421 Fontanales, Las Palmas. Es socio colaborador de ASOCEPA

** HiperDino: C/ Luis Correa Medina, 9. 1ª planta. Comedor de personal. 35013 Las Palmas de Gran Canaria

*** Hospital Insular: Calle Francisco Hernández González, 1, 35016 Las Palmas de Gran Canaria

*** Hospital Negrín: Barranco de la Ballena, s/n, 35010 Las Palmas de Gran Canaria

*** Hospital Materno: Avenida Marítima del Sur, s/n, 35016 Las Palmas de Gran Canaria

**** Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria: Calle León y Castillo, 270, 35005 Las Palmas de Gran Canaria

GALA DE NAVIDAD 2016	FECHAS	CONTENIDO	ASISTENTES	ASISTENTES PROYECTO	TRABAJADORES	Voluntarios	LUGAR
----------------------	--------	-----------	------------	---------------------	--------------	-------------	-------

17-dic	Merienda – cena sin gluten. Animación infantil, sorteos..	85	3 familias. Un total de 10 personas	2	4	Centro Cívico del Lomo Apolinario*
--------	--	----	-------------------------------------	---	---	------------------------------------

* Centro Cívico del Lomo Apolinario: C/ Pino Apolinario, 90. 35015 Las Palmas de Gran Canaria

RECOGIDA ALIMENTOS ESPECIALES SIN GLUTEN	FECHAS	CONTENIDO	ASISTENTES DEL PROYECTO	TRABAJADORES	Voluntarios	LUGAR
Mercadona	8 y 9 julio	Recogida de productos especiales sin gluten	5	2	28	LPGC: Mercadona Hoya Andrea y Mercadona Ciudad del Campo*
HiperDino	10-dic	Recogida de productos especiales sin gluten	3	2	13	Hiperdino Luis Doreste en LPGC e Hiperdino Arucas**

* Mercadona Hoya Andrea: Calle Plutón s/n, (Urbanización La Guillena), 35018 Las Palmas de Gran Canaria

* Mercadona Ciudad del Campo: Plan Parcial Ciudad del Campo, 64. 35007 Las Palmas de Gran Canaria

** HiperDino: C/ Luis Correa Medina, 9. 1ª planta. Comedor de personal. 35013 Las Palmas de Gran Canaria

** HiperDino: Paseo Poeta Pedro Lezcano, s/n, 35400 Arucas

REPARTO DE ALIMENTOS SIN GLUTEN	FECHAS AÑO 2016	CONTENIDO	ASISTENTES DEL PROYECTO	TRABAJADORES	Voluntarios	LUGAR
	FEBRERO	Reparto de productos sin gluten	10	2	1	Sede ASOCEPA*
	MARZO	Reparto de productos sin gluten	10	2	2	Sede ASOCEPA*
	OCTUBRE	Reparto de productos sin gluten	24	2	2	Sede ASOCEPA*
	NOVIEMBRE	Reparto de productos sin gluten	26	2	2	Sede ASOCEPA*
	DICIEMBRE	Reparto de productos sin gluten	27	2	2	Sede ASOCEPA*

* ASOCEPA: C/ Pino Apolinario, 82. 35015 Las Palmas de Gran Canaria

REPARTO PAN FRESCO SIN GLUTEN	FECHAS	Actividad: Reparto de pan fresco sin gluten.	ASISTENTES DEL PROYECTO	TRABAJADORES	Voluntarios	LUGAR
-------------------------------	--------	--	-------------------------	--------------	-------------	-------

20/12/2016	12	2	2	ESSINGLUTEN*
27/12/2016	12	2	2	ESSINGLUTEN*
03/01/2017	12	2	2	ESSINGLUTEN*
10/01/2017	12	2	2	ESSINGLUTEN*
17/01/2017	12	2	2	ESSINGLUTEN*
20/12/2016	13	2	2	MANCERINA**
27/12/2016	13	2	2	MANCERINA**
03/01/2017	13	2	2	MANCERINA**
10/01/2017	13	2	2	MANCERINA**
17/01/2017	13	2	2	MANCERINA**

* ESSINGLUTEN: Calle Cirilo Moreno, 49, 35007 LPGC. Este establecimiento es socio colaborador de ASOCEPA.

** MANCERINA: C/Fondos de Segura, 5 Local 1, 35019 LPGC. Este establecimiento es socio colaborador de ASOCEPA.

El año 2016 termina con 27 familias formando parte de este proyecto (2 de ellas con dos celíacos diagnosticados y un total de beneficiarios indirectos de 97)

2.2. Características de la población atendida

El perfil del beneficiario de este proyecto está definido por dos características:

- 1.- Ser celíaco
- 2.- Vivir en riesgo de exclusión social

Para poder acreditar las mismas, se solicita al usuario la siguiente documentación:

- 1.- Certificado médico (o P10) especificando diagnóstico de enfermedad celíaca
- 2.- Hoja de derivación de un/a trabajador/a social de cualquier ayuntamiento de Gran Canaria, que especifique que por su situación pueden ser usuarios de este proyecto.

PROYECTO: ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN

Fundamentos

1. Cómo y por qué nace esta Alianza
2. Repercusión social de la Alianza Las Palmas Sin Gluten
3. Control de los establecimientos que forman parte de la Alianza Las Palmas Sin Gluten

4. Distintivo de la Alianza Las Palmas Sin Gluten
5. Espacio web de la Alianza Las Palmas Sin Gluten
6. Pertenencia a la Alianza Las Palmas Sin Gluten

1. CÓMO Y POR QUÉ NACE ESTA ALIANZA

“**LAS PALMAS SIN GLUTEN**” surge en el marco de colaboración suscrito entre:

- Asociación Celiacos de la Provincia de Las Palmas (ASOCEPA)
- Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas
- Cabildo de Gran Canaria

Con la finalidad de constituir dentro de la Provincia de Las Palmas una alianza de municipios que apuesten por mejorar los servicios públicos en materia de alimentación apta para celiacos y establecimientos de hostelería que faciliten a sus clientes una oferta gastronómica segura, variada y de calidad adaptada a las personas con intolerancia al gluten.

La Enfermedad Celiaca (EC) afecta al intestino delgado, provocando la atrofia de las vellosidades intestinales, lo que interfiere en la absorción de nutrientes tales como proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas. Es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en nuestro país y afecta tanto a niños como a adultos. Se estima que afecta aproximadamente a una de cada cien personas. De cada ocho personas que la padecen, sólo una está realmente diagnosticada.

El gluten es una proteína amorfa que se encuentra en la semilla de muchos cereales (trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale y posiblemente avena. Es el responsable de la elasticidad de la masa de la harina, confiriéndole consistencia y esponjosidad. Por este motivo, en la industria alimentaria el gluten se agrega a otros alimentos que naturalmente no lo contienen y está presente en muchos productos elaborados del mercado. Se estima que el 80% de los productos elaborados que se venden en supermercados contienen gluten.

En la actualidad, el único tratamiento del que disponen los enfermos celiacos es seguir una dieta estricta sin gluten durante toda su vida, un hecho que tiene grandes dificultades en la práctica, sobre todo si se tiene en cuenta que el gluten, además de estar presente en multitud de alimentos, lo está también en aditivos y conservantes.

La Alianza estará compuesta por los Ayuntamientos de los municipios de la Provincia de Las Palmas y los establecimientos, con una amplia tipología: hoteles, restaurantes, cafeterías, pizzerías, heladerías, asadores, merenderos, establecimientos ubicados en centros públicos y otros que representan una variada oferta para los clientes celiacos.

Los ayuntamientos de los municipios que se incorporen a la **Alianza Las Palmas Sin Gluten** se comprometen a:

1. El Ayuntamiento hará público un censo de negocios de hostelería en la ciudad que ofrecen productos y disponen de menús y platos sin gluten.
2. Se promoverán acciones de sensibilización e información al consumidor en este ámbito.

3. El Ayuntamiento incentivará el incremento de la oferta de restauración dirigida a este colectivo

Los establecimientos que forman parte de esta Alianza se comprometen a:

- Exhibir de una forma clara la oferta gastronómica sin gluten.
- Utilizar productos exentos de gluten, debidamente garantizados, y aplicar todos aquellos procedimientos que garanticen debidamente que no se produzcan contaminaciones cruzadas u otras alteraciones que puedan poner en peligro la salud de los clientes celíacos.
- En caso de disponer en su oferta de un MENU DEL DÍA, tener un menú DEL DÍA SIN GLUTEN, ambos al mismo precio.
- Mantener igualados los precios de los platos sin gluten que figuren en la carta del establecimiento y los de sus equivalentes con gluten en dicha carta.
- Complimentar y actualizar debidamente las fichas técnicas de ingredientes de cada uno de los platos o productos incluidos dentro de la oferta sin gluten, cumpliendo la legislación europea en esta materia.
- Promover la adecuada formación del personal que pueda intervenir en cualquier fase relacionada con la elaboración y manipulación de los platos aptos para la dieta sin gluten.
- Facilitar el acceso a todas sus instalaciones del personal técnico de los servicios municipales y/o de ASOCEPA al objeto de que puedan realizar todas las comprobaciones que estimen necesarias a los efectos de la seguridad alimentaria en materia de alimentación apta para celíacos.

2. REPERCUSIÓN SOCIAL DE LA ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN

Esta iniciativa ofrece una oferta segura, en cuanto restauración y hostelería, a una población potencial del orden de 10.000 clientes celíacos autóctonos y unos 5.000 foráneos.

La implicación activa y directa de la Administración en la puesta en marcha y correcto funcionamiento de una iniciativa de estas características, representa un gran avance en la normalización de la vida de las personas celíacas, además de una importante novedad en el ámbito de la colaboración pública-privada, con importantes beneficios para este sector de la población.

Con la finalidad de promover y facilitar la formación continua de todo el personal que interviene en la elaboración y manipulación de los menús aptos para celíacos ASOCEPA, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la FEHT realizarán jornadas formativas, dirigidas al personal de cocina y sala de los establecimientos adheridos. Estas jornadas se centrarán en **“Elaboración y manipulación de menús sin Gluten en la hostelería y restauración”**.

3. CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN”

Al objeto de garantizar la óptimas condiciones higiénico-sanitarias de los menús adaptados a la Dieta sin Gluten ofertados por los establecimientos que forman parte de la “Alianza Las Palmas sin Gluten”, desde el Cabildo de Gran Canaria, en colaboración con la FEHT y el asesoramiento de ASOCEPA se llevará a cabo un

Programa de Seguimiento y Control “in situ”, en el que se comprobará la idoneidad de las instalaciones y procedimientos utilizados en la elaboración y manipulación de los menús aptos para celiacos y la posible presencia de gluten por encima de los límites establecidos en la normativa vigente.

La existencia en los alimentos de concentraciones de gluten por encima de 20 ppm (partes por millón), que es el límite legalmente establecido en el etiquetado como “sin gluten”, es comprobada mediante el empleo de un test rápido de presencia de gluten.

La alta sensibilidad del test empleado (con un límite máximo de detección de 4 ppm.) permite ajustarse ampliamente a las directrices del Codex Alimentarius y del Reglamento (CE) 41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

4. DISTINTIVO DE LA ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN

Los establecimientos que cumplan con los requisitos establecidos, lucirán en lugares bien visibles un logo de la Alianza, que lleva incorporado un código QR (Quick Response Code o “Código de Respuesta Rápida”), que permitirá acceder a través de PC, Smartphone o tabletas, a la página Web de ASOCEPA, donde aparecerá publicada toda la información sobre La Alianza Las Palmas Sin Gluten.

Con ello se pretende que los clientes que acudan a dichos establecimientos sepan que se trata de un establecimiento capacitado para ofrecer una oferta apta para la dieta sin gluten, con las debidas garantías sanitarias y nutricionales, y que esta circunstancia está avalada por la labor de control y seguimiento que lleva a cabo el Servicio de Medio Ambiente del Ayuntamiento, que contarán en todo momento con el asesoramiento de ASOCEPA.

5. VISIBILIDAD Y PROMOCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LA ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN”

Al objeto de lograr una adecuada difusión de la “**ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN**” establecerá un acuerdo de colaboración con la plataforma especializada en el mundo de los celiacos, GenteSinGluten.TV para realizar un plan de visibilidad y promoción de los municipios y establecimientos que forman parte de la Alianza

Dicho plan incluirá:

- Se incorporará un reportaje de cada uno de los establecimientos al canal GenteSinGlute.TV y formará parte de las estrategias de comunicación en RRSS.
- Se realizará una sección especial dedicada a esta Alianza en la web de la Asociación de Celiacos de la Provincia de Las Palmas, donde se especificarán los principales aspectos relacionados con el funcionamiento de esta Alianza e información sobre cada uno de los establecimientos adheridos. Este espacio web incluirá enlaces con otras páginas Web de interés, así como las de los impulsores de la Alianza.
- Guía de la Alianza Las Palmas Sin Gluten. De manera complementaria a la información suministrada a través de la página Web de ASOCEPA sobre la Alianza, se editará, con periodicidad anual, una guía en papel, donde quede



ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

plasmada la información más prioritaria sobre la “**ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN**” y sobre los establecimientos adheridos a la misma, que se ubican sobre un plano de la ciudad, al objeto de facilitar su localización.

6. PERTENENCIA A LA ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN

Se podrá solicitar la pertenencia a la Alianza, vía Internet, a través de la web de la FEHT y a través de la Web de la ASOCEPA.

Para que un establecimiento sea parte de esta Alianza, deberá:

1º Ser formado por el personal de ASOCEPA o por otro profesional que esté cualificado y con el visto bueno de ASOCEPA.

2º Deberá firmar el convenio de colaboración con ASOCEPA (vigencia un año). Esta firma le proporcionará los siguientes servicios:

- Acceso a formación continuada, asesoramiento, e información actualizada sobre productos sin gluten y aptos para celíacos.
- Cada establecimiento se incorporará a una aplicación móvil específicamente diseñada para establecimientos hosteleros aptos para celíacos.

5.7.- Página web de ASOCEPA <http://www.ASOCEPA.org/>

La página web de la Asociación está dividida en diferentes apartados:

1) **Noticias:** se publican las últimas noticias sobre la EC y actividades de ASOCEPA.

Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875
asocepa.org@gmail.com
www.asocepa.org

- 2) **Boletín InfoCelíaco:** donde se publican los boletines InfoCelíacos según van siendo publicados (información sobre EC, investigación, adelantos científicos, actividades de distintas asociaciones... a nivel internacional).
- 3) **¿Quiénes somos?**
 - a) **Contacto:** datos básicos de contacto con ASOCEPA, tanto para contacto de socios y futuros socios como de establecimientos interesados en ser formados por nosotros
 - b) **Memoria de actividades** Se puede acceder a la memoria de actividades de ASOCEPA del año 2012, 2013, 2014, 2015 y se seguirán añadiendo las últimas memorias para que los interesados puedan conocer mejor nuestro trabajo.
- 4) **Enfermedad celíaca:**
 - a) **¿Qué es?**
 - b) **Detección.**
 - c) **Información:** enlaces a distintas páginas webs de interés para el celíaco.
 - d) **Artículos de interés:** donde se publican artículos de distinta índole que pensamos serán interesantes para el socio y/o visitantes de nuestra página.
 - e) **Archivos médicos:** distintos artículos y estudios médicos sobre la EC
- 5) **Dieta sin gluten:**
 - a) **Marca de Garantía.**
 - b) **Normas Básicas para Cocinar Sin Gluten.**
 - c) **Recetas.**
- 6) **Establecimientos**
 - a) **Socios colaboradores:** con información por islas (Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura) sobre hoteles, restaurantes y otros establecimientos y/o negocios que conocen la EC y la dieta sin gluten (Estos establecimientos colaboran con ASOCEPA y han recibido formación por parte de la misma, para la óptima elaboración, almacenamiento y manipulación de alimentos sin gluten. Así mismo reciben la lista de alimentos y todas las modificaciones a la misma, firmando un compromiso que pretende garantizar la seguridad de todas las personas celíacas que visitan dichos establecimientos.)
 - b) **Otros establecimientos:** En estos momentos, es una sección que está en construcción.

4.- ACTIVIDADES.

- a. **Día Nacional del Celíaco**
- b. **Gala de Navidad**
- c. **Calendario Solidario**

d. Talleres de cocina

e. Formaciones a distintos centros educativos, establecimientos...

a). DÍA NACIONAL DEL CELÍACO 2016

EN LA ISLA DE FUERTEVENTURA

Jornadas informativas sobre manipulación y tratamiento, sector restauración.

- Impartidas por personal de ASOCEPA y vocal de la asociación en la isla.
- Asisten entre las dos jornadas: 20 personas
- Lunes 16 de mayo de 17:30 a 20 horas
- Martes 17 de mayo de 9 a 11 horas

Ponencia “Qué es la Enfermedad Celíaca y la problemática que la rodea”.

- 23 de mayo, 18:30 a 20:30 horas. Centro polivalente del Charco.
- Ponentes: Presidente de ASOCEPA (Fernando Domínguez Lanuza) y Dr. Amat, médico especialista digestivo del Hospital General de Fuerteventura.
- Degustación de productos sin gluten al finalizar la ponencia.
- 40 personas

Masterclass sobre las harinas sin gluten y su textura. Elaboran pan sin gluten.

- 24 de mayo, de 17 a 20 horas. IES Puerto del Rosario
- Imparte: presidente de ASOCEPA (Fernando Domínguez Lanuza)
- Asisten: 30 personas

Ruta de la tapa Sin Gluten

- Zona Centro de Puerto del Rosario
- Días: 26 y 27 de mayo

Jornada de concienciación “Intolerancia al Gluten”

- Stand Informativo a cargo de ASOCEPA y Cruz Roja
- 27 de mayo, de 11 a 14 horas y de 17 a 19 horas.
- Degustación de productos sin gluten, cedidos por: Mercadona, HiperDino y Padilla

EN LA ISLA DE GRAN CANARIA

EXHIBICIÓN DE BANDERA

- Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria
- 27 de mayo

STAND, MESA INFORMATIVA

- Hospital Insular, Hospital Dr. Negrín y Hospital Materno
- 27 de Mayo, para divulgar y dar a conocer la Enfermedad Celiaca.

MASTERCLASS DE PAN

- 27 de Mayo a las 17:30h, en las instalaciones cedidas por HiperDino LPGC
- De 17:30 a 21 horas
- Imparte: Presidente de ASOCEPA (Fernando Domínguez Lanuza)
- Asisten: 20 personas

ALMUERZO

- 4 de Junio, de 13:30 a 18 horas
- Restaurante Grill Sibora, (socio colaborador de ASOCEPA).
- Animaciones para los más pequeños, con juegos, pintacaras, globoflexia...
- Sorteos para los adultos.
- Colaboran: Pastas Gallo, Santiveri, Adpan, Sam Mills, Gullón, Gofio Buen Lugar, Gerglé, Sanavi, Tirma, La Isleña
- Asisten: 92 personas, entre socios de ASOCEPA, amigos y familiares

ISLA DE LANZAROTE

ALMUERZO

- 4 de junio
- Restaurante Antica Trattoria di Verona (socio colaborador de ASOCEPA).
- Colaboran distintas casas comerciales
- Asisten socios de ASOCEPA, amigos y familiares

B). GALA DE NAVIDAD 2016

Gran Canaria:

17 de diciembre en el Centro Cívico Lomo Apolinario.

Horario: de 17 a 21 horas

Novedad: celebrada un sábado por petición de los socios.

El Ayuntamiento de Las Palmas cedió el local del Centro Cívico.

Los productos que se repartieron a los socios, fueron cedidos por Empresas (Contactadas por ASOCEPA). Los numerosos sorteos que se realizaron fueron premios donados por nuestros socios colaboradores.

La merienda – cena y la animación, fueron abonadas por ASOCEPA

Asisten: 80 personas.

Lanzarote:

18 de diciembre: Reunión de navidad en el Hotel Hesperia Lanzarote, cedieron sus instalaciones y colaboraron con un magnífico catering sin gluten

Asisten 7 familias

C). CALENDARIO SOLIDARIO 2017

Proyecto ideado por la Asociación Provincial de Esclerosis Múltiple (APEM) en colaboración con la Unión Deportiva Las Palmas (UDLP), la idea era hacer un

Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

asocepa.org@gmail.com
www.asocepa.org



ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

Calendario Solidario 2017 con doce asociaciones u organizaciones sin ánimo de lucro, en colaboración con la plantilla profesional y cuerpo técnico que integran el equipo de la Unión Deportiva Las Palmas.

Se compran 300 calendarios. Se venden los 300.

ACTIVIDADES REALIZADAS EN LANZAROTE Y FUERTEVENTURA

Lanzarote

14 de junio: Reunión en el [Real Club Náutico De Arrecife](#) para dar formación a nuestros socios. Asiste el futuro vocal de Lanzarote y dos socias.

Ese mismo día visitamos por la tarde la fábrica de Pasta Sin Gluten DICASA

Gala de Navidad.

Fuerteventura

Del 16 al 27 de mayo: Semana de la Celiaquía.

Detalladas en el Día Nacional del Celíaco

D). CHARLAS SOBRE LA EC Y LA DIETA SIN GLUTEN:

Estas charlas, informativas, gratuitas y de entrada libre, tratan sobre:

- Qué es la EC, síntomas, diagnóstico, tratamiento.
- Alimentación y clasificación de los alimentos.
- Consejos para el día a día.
- Qué es ASOCEPA y servicios al socio

FECHAS	ASISTEN	IMPARTIDO	LUGAR
23-feb	10	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
22-mar	8	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
19-abr	13	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
17-may	7	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
21-jun	12	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
19-jul	9	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
20-sep	12	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
18-oct	10	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
22-nov	14	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario
20-dic	0	Trabajadora social	Centro Cívico Lomo Apolinario

TALLERES DE COCINA: 9

FECHAS	CONTENIDO	ASISTEN	IMPARTIDO	LUGAR
22-feb	Torres de Tomate y Mozzarella Volcanes de Chocolate Crepes	27	Presidente	El Corte Inglés*
24-feb	Donuts	9	Presidente	HiperDino**
21-abr	Pasta fresca	12	Presidente	HiperDino**
27-may	Especial Pan Sin Gluten	17	Presidente	HiperDino**
27-jul	Especial Taller Niños	17	Presidente	HiperDino**
22-sep	Shushi	9	Presidente	HiperDino**
05-nov	Croquetas	15	Presidente	Agüimes*** 4ª Jornada Salud Comunitaria
30-nov	Churros Pan de Huevo	14	Presidente	HiperDino**
21-dic	Tronco de Navidad Casita de galleta	20	Presidente	HiperDino**

FORMACIONES, CHARLAS:

En este año 2016 terminamos con la formación de las Escuelas Municipales de Educación Infantil del Ayuntamiento de LPGC, que comenzamos en el año 2015.

En octubre del 2015 nos reunimos con la concejala delegada de Educación del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, D^a Lourdes Armas, y firmamos un proyecto de colaboración. Gracias a este proyecto, ASOCEPA ha formado a las 11 Escuelas Infantiles Municipales de Las Palmas de Gran Canaria, para que conozcan qué es la Enfermedad Celíaca, cómo tratar al niño/a celíaco/a y cómo evitar la contaminación cruzada. Se han formado un total de 195 profesionales.

22 de Febrero.

FORMACIÓN COLEGIO CANTERBURY EN LPGC

Se hacen tres formaciones, a las dos cocinas y al profesorado y personal de cocina. En todas estas actividades nos acompaña un voluntario, (socio de ASOCEPA, padre de uno sus alumnos celíacos)

24 de Febrero.

CHARLA COLEGIO HEIDELBERG LPGC

Dirigida a todos los alumnos de Educación Infantil. Actividad realizada:

- 1.- Cuento sobre la Enfermedad Celíaca
- 2.- Dibujo para colorear
- 3.- Presentación en power point sobre la Enfermedad Celíaca
- 4.- Reparto de caramelos sin gluten y folleto de ASOCEPA

3 de Marzo.

FORMACIÓN ESCUELA INFANTIL SANTA MARÍA DE GUÍA EN LPGC

Formación profesorado y personal de cocina. 15 personas

15 de Marzo

CHARLA TALLER EN EL IES DE SAN CRISTOBAL DE LPGC

Asistieron 40 alumnos, Fernando (Presidente de ASOCEPA) impartió una charla sobre la Enfermedad Celíaca y a continuación un taller práctico.

La idea fue, realizar un taller práctico donde se elaborara un menú completo (primer plato, segundo plato y postre).

Desde elaborar pan sin gluten para que vieran el comportamiento de las harinas sin gluten, hasta adaptar un gazpacho como primer plato, donde en lugar de pan se utiliza manzana, y así (con este sencillo paso) se transforma en un plato libre de gluten.

De segundo cocinaron macarrones sin gluten para que los alumnos vieran la diferente duración de la cocción y también se elaboraron unas pechugas de pollo empanadas con puré de papas, (de esta forma, se les facilita alternativas al uso de pan rallado sin gluten). Como postre, un dulcísimo polvito uruguayo, con ingredientes sin gluten.

18 de Marzo:

CHARLA EL NIÑO CELÍACO EN EL COLEGIO. CEIP LEÓN Y CASTILLO TELDE.

A los alumnos de 2º y 3º de infantil del centro.

- 1.- Cuento sobre la Enfermedad Celíaca
- 2.- Dibujo para colorear
- 3.- Presentación en power point sobre la Enfermedad Celíaca
- 4.- Reparto de caramelos sin gluten y folleto de ASOCEPA

Restaurantes y caterings formados pero que no se han dado de alta como socios colaboradores:

- 4 Enero Catering BoanvaCanarias (LPGC)
- 27 Enero Restaurante La Farola (Arinaga)
- 15 Febrero Restaurante El Buho (LPGC)
- 17 Febrero Catering Sabores (LPGC)
- 8 Marzo El Gato Goloso (Cruce de Arinaga)
- 11 Abril Restaurante Elder (LPGC)
- 21 Julio Holiday World (Maspalomas)
- 18 Octubre Restaurante Calabria (LPGC)

PARTICIPACIÓN CON STANDS INFORMATIVOS:

20 de Mayo: VIII Feria de la Salud

Se celebró bajo el título "Mueve tu vida, mueve tu salud", en el parque de las Rehoyas en LPGC Desde las 10 a las 13 horas.

22 y 23 de Noviembre: Ruta por la Accesibilidad, en Las Palmas de Gran Canaria.



Lugar: Parque de Santa Catalina. LPGC

Horario de 9:30 a 13:30

RECOGIDAS DE ALIMENTOS ESPECIALES SIN GLUTEN:

En total se han recogido **2832 kg de alimentos sin gluten** en el año 2016

Supermercado	FECHAS	CONTENIDO	TRABAJADORES	VOLUNTARIOS	LUGAR
Mercadona	8 y 9 julio	Recogida de productos especiales sin gluten	2	28	LPGC: Mercadona Hoya Andrea y Mercadona Ciudad del Campo*
HiperDino	10-dic	Recogida de productos especiales sin gluten	2	13	Hiperdino Luis Doreste en LPGC e Hiperdino Arucas**

* Mercadona Hoya Andrea: Calle Plutón s/n, (Urbanización La Guillena), 35018 Las Palmas de Gran Canaria

* Mercadona Ciudad del Campo: Plan Parcial Ciudad del Campo, 64. 35007 Las Palmas de Gran Canaria

** HiperDino: C/ Luis Correa Medina, 9. 1ª planta. Comedor de personal. 35013 Las Palmas de Gran Canaria

** HiperDino: Paseo Poeta Pedro Lezcano, s/n, 35400 Arucas

ASISTENCIA DE ASOCEPA A DISTINTOS ACTOS

18 Febrero: Presentación Mahou Sin Gluten en Tenerife

22 y 23 de Junio: Las empresas Mercadona y Casa Tarradellas invitaron a FACE y a sus asociaciones miembros a comprobar el proceso productivo de las pizzas sin gluten en la planta de Casa Tarradellas situada en Gurb (Barcelona).

REUNIÓN CON ADMINISTRACIONES PÚBLICAS / PARTIDOS POLÍTICOS

1 de Marzo: Estrella Díaz Responsable de la Unidad de Trabajo (buscar cargo)

30 de Marzo: Reunión Ayuntamiento de Telde. Concejala de Servicios Sociales y con la responsable de la Unidad de Trabajo Social

21 de Junio: Reunión del presidente de ASOCEPA con representantes del PP

FORMACIÓN TRABAJADORES

31 de Marzo. Curso de Alérgenos. Agüimes

Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875
asocepa.org@gmail.com
www.asocepa.org

20 de Octubre. Jornadas Técnicas del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria.
25 y 26 de Noviembre. Formación de Trabajadores en FACE

CURSO DE FORMACIÓN DE VOLUNTARIADO

Las fechas fijadas fueron el 12 y 13 Abril. Finalmente realizamos esta formación en distintas fechas y horarios para poder adecuarlo a las necesidades de los voluntarios.

Terminamos el año 2016 con 5 voluntarios nuevos.

5. PUBLICACIONES:

ENVÍO DE LISTADOS DE ALIMENTOS Y REVISTAS

Todas las personas asociadas reciben la lista de alimentos y chiquilista (socios con edad entre 6 y 12 años) elaborada por FACE. Se envía por correo postal.

Revista Marzorca año 2016

2 ejemplares de la Revista Mazorca, enviadas a los socios y 2 en formato pdf

6.1.- DIFUSIÓN:

RADIO:

Pueden acceder a estas entrevistas en este enlace <https://soundcloud.com/asocepa>

04/03/2016 Fernando Domínguez, presidente de ASOCEPA, entrevistado en el programa de Radio Autonómica La Alpispa

16/05/2016: Radio Sintonía. Fuerteventura. Entrevista a Rosa María Montelongo, vocal de ASOCEPA en Fuerteventura, sobre la celebración de la Semana de la Celiaquía en Puerto del Rosario.

http://www.ivoox.com/entrevista-asociacion-celiacos-canarias-audios-mp3_rf_11544160_1.html

28/07/2016 Entrevista en Onda Cero, al presidente de ASOCEPA Fernando Domínguez Lanuza sobre la entrada en vigor de la nueva legislación sobre el etiquetado Sin Gluten.

28/11/2016 Entrevista al presidente de ASOCEPA, Fernando Domínguez Lanuza. Radio Dunas

29/11/2016 Entrevista a Fernando Domínguez, presidente de ASOCEPA, en COPE Lanzarote.

29/11/2016 Entrevista a Fernando Domínguez, presidente de ASOCEPA, sobre La Alianza Las Palmas Sin Gluten, en 7.7 Radio

REDES SOCIALES

ASOCEPA, cuenta con una página web propia: www.asocepa.org. Donde toda la información está en abierto, excepto un apartado dentro de publicaciones, donde sólo

los socios pueden acceder mediante una contraseña para poder acceder al contenido de las revista Mazorca (editadas por FACE)

El twitter de ASOCEPA es @asocepa

Y el facebook, <https://www.facebook.com/asocepa.org/>

8.- MEMORIA ECONÓMICA

ASOCIACION CELIACOS DE LA PROVINCIA L.P.

BALANCE DE SITUACIÓN AL 31/12/16

Página: 1

Cuenta	Título	Importe	Acumulado
	===== A C T I V O =====		
	ACTIVO NO CORRIENTE		0,00
203	PROPIEDAD INDUSTRIAL.	12,00	
203000	PROPIEDAD INDUSTRIAL.	12,00	
216	MOBILIARIO.	25,95	
216000	MOBILIARIO	25,95	
217	EQUIPOS PROCESO DE INFORMACION.	369,00	
217000	EQUIPOS PROCESO DE INFORMACION.	369,00	
219	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL.	175,00	
219000	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL.	175,00	
2803	AMORTIZ.ACUMUL.PROPIEDAD INDUSTRIAL.	-12,00	
280300	AMORTIZ.ACUMUL.PROPIEDAD INDUSTRIAL.	-12,00	
281	AMORTIZ.ACUMUL.INMOVIL.MATERIAL.	-569,95	
2816	AMORTIZ.ACUMUL.MOBILIARIO.	-25,95	
281600	AMORTIZ.ACUMUL.MOBILIARIO.	-25,95	
2817	AMORTIZ.ACUMUL.EQUIPOS PROCESO INFO	-369,00	
281701	AMORTIZ.ACUMUL.EQUIPO FV08/00006	-369,00	
2819	AMORTIZ.ACUMUL.OTRO INMOV.MATERIAL.	-175,00	
281900	AMORTIZ.ACUMUL.OTRO INMOV.MATERIAL.	-175,00	
	CUENTAS FINANCIERAS		15.558,56
570	CAJAS EUROS.	304,63	
570000	CAJA EUROS.	304,63	
572	CUENTAS BANCARIAS.	15.253,93	
572002	LA CAIXA 2100 4503512200044183	12.725,77	
572005	BANKIA CTA.6000416511.	2.528,16	
	T O T A L E S	15.558,56	15.558,56

Cuenta	Título	Importe	Acumulado
	=== PATRIMONIO NETO Y PASIVO ===		
	FINANCIACIÓN BÁSICA		12.815,45
101	FONDO SOCIAL.	14.161,38	
101000	FONDO SOCIAL.	14.161,38	
129	PERDIDAS Y GANANCIAS	-1.345,93	
	ACREEDORES, DEUDORES		2.743,11
410	ACREEDORES VARIOS.	786,56	
410000	ACREEDORES VARIOS.	532,36	
410006	ASEM, S.L.	53,50	
410016	ASGEST 2040, S.L.	53,50	
410019	CRUZ HERNANDEZ, JONATHAN.	147,20	
465	REMUNERACIONES PDTES.DE PAGO.	1.361,44	
465003	REMUNER.PDTES.PGO.PATRICIA TAVER	804,01	
465004	REMUN.PDTES.PGO.MªSOCORRO GIL SA	557,43	
4751	H.P.ACREEDORA POR RETENCIONES.	48,00	
475100	H.P.ACREEDORA POR RET.PROFESIONA	48,00	
476	ORG.DE LA SEGURIDAD SOCIAL ACREE	547,11	
476000	ORG.SEG.SOC.ACREEDORA.	547,11	
	T O T A L E S	15.558,56	15.558,56

	C u e n t a	D e b e	H a b e r
	COMPRAS Y GASTOS	34.111,71	
623	SERVICIOS DE PROFESIONALES.	1.626,40	
623000	SERVICIOS PROFESIONALES INDEPEND	342,40	
623001	SERVICIOS ASESORIA CONTABLE.	642,00	
623002	SERVICIOS ASESORIA LABORAL.	642,00	
625	PRIMAS DE SEGUROS R.C.	154,54	
625000	PRIMAS DE SEGUROS R.C.	154,54	
626	SERVICIOS BANCARIOS Y SIMILARES.	194,88	
626000	SERVICIOS BANCARIOS CAIXA.	156,38	
626001	GASTOS BANCARIOS BANKIA.	38,50	
629	OTROS GASTOS CORRIENTES.	9.716,76	
629001	GTOS. TELEFONO E INTERNET.	1.091,72	
629002	GTOS.ORG.JORNADAS,TALLERES Y AFI	436,71	
629003	GTOS.MANTENIMIENTO WEB.	268,52	
629004	GTOS.DE CORREOS.	57,95	
629005	GTOS.MATERIAL OFICINA.	192,45	
629006	GTOS.LOCOMOCION,TAXI,PARKING.	416,11	
629009	CUOTAS A FACE.	4.138,00	
629010	GTOS.DE FOTOCOPIAS/IMPRESIONES.	311,22	
629011	GTOS.CELEBRACION EVENTOS.	1.319,20	
629013	GTOS.PRODUCTOS LIMPIEZA.	19,42	
629014	GTOS.POR REALIZACION DE CURSOS.	78,45	
629015	GASTOS DE COMIDA/AGUA.	107,36	
629016	GASTOS DE VIAJE.	278,32	
629017	GTOS.POR CALENDARIOS/TRIPTICOS.	988,60	
629021	GTOS.CAMISetas Y VESTUARIO.	12,73	
640	SUELDOS Y SALARIOS.	17.072,10	
640003	SUELDOS PATRICIA TAVERA VILAPLAN	10.302,36	
640004	SUELDOS MARIA SOCORRO GIL SANCHE	6.769,74	
642	SEGUROS SOCIALES.	5.347,03	
642000	SEGUROS SOCIALES.	5.347,03	
	VENTAS E INGRESOS		32.765,78
720	CUOTAS DE ASOCIADOS Y AFILIADOS.		15.719,00
720000	CUOTAS DE ASOCIADOS Y AFILIADOS.		15.719,00
721	INGRESOS DONATIVOS PARTICULARES.		2.607,77
721001	INGR.POR DONATIVOS PARTICULARES.		2.607,77
723	INGR.PATROCINADORES Y COLABORADO		4.351,00
723000	ING.PATROCINADORES Y COLABORADOR		4.351,00
740	SUBVENCIONES RECIBIDAS.		10.088,01
740000	SUBVENCIONES RECIBIDAS.		10.088,01
	RESULTADO	-1.345,93	
	T O T A L E S	32.765,78	32.765,78

9.- DOSSIER IMÁGENES Y CARTELERÍA CREADA PARA ACTIVIDADES

Charla mensual sobre Enfermedad Celíaca y Dieta Sin Gluten
General del año:



**CHARLA MENSUAL DE
INTRODUCCIÓN
A LA CELIAQUÍA**

CONTENIDO:
Qué es la Enfermedad Celíaca (síntomas, diagnóstico)
Tratamiento
Alimentos
Dieta Sin Gluten
Consejos prácticos
ASOCEPA, servicios a los socios

23 DE FEBRERO
22 DE MARZO
19 DE ABRIL
17 DE MAYO
21 DE JUNIO
19 DE JULIO
20 DE SEPTIEMBRE
18 DE OCTUBRE
22 DE NOVIEMBRE
20 DE DICIEMBRE

Centro Cívico del Lomo Apolinario. (Sala Anexa)
Calle Lomo Apolinario, s/n
Horario: de 18 a 20 horas
ENTRADA LIBRE Y GRATUITA

ASOCEPA
Asociación de Celíacos de
la Provincia de Las Palmas

Cartel del mes:



CHARLA MENSUAL DE

INTRODUCCIÓN A LA CELIAQUÍA

CONTENIDO:
Qué es la Enfermedad Celíaca (síntomas, diagnóstico)
Tratamiento
Alimentos
Dieta Sin Gluten
Consejos prácticos
ASOCEPA, servicios a los socios

Próxima charla

23

DE FEBRERO

Centro Cívico del Lomo Apolinario. (Sala Anexa), Calle Lomo Apolinario, s/n
Horario: de 18 a 20 horas
ENTRADA LIBRE Y GRATUITA



Recogida de alimentos especiales sin gluten.

Flyers de julio y diciembre del 2016





ASOCEPA
Asociación de Celíacos de la Provincia de Las Palmas

8 y 9
Julio 2016
De 9:00 a 21:30 horas

Mercadona Hoya Andrea
C/ Platón y Urano, s/n
(Urb. La Guillena)

Mercadona Ciudad del Campo
Plan Parcial Ciudad del Campo, 64





Recogida de alimentos sin gluten

Desde Asocepa queremos agradecer a Mercadona, El Banco de Alimentos de Las Palmas y la marca Beiker por ayudarnos a hacer realidad esta recogida de alimentos sin gluten.

Estos alimentos irán destinados a familias celíacas que están en riesgo de exclusión social de la isla de Gran Canaria.

Comprar productos sin gluten es muy caro. Una familia con un miembro celíaco se gastará durante el año 2016 una media de 1.174€ más que una familia que no tiene ningún celíaco. Si a esta cantidad le sumamos que sean más de un celíaco en la misma unidad familiar y que estén en riesgo de exclusión social, el resultado es una realidad muy dura, difícil y complicada.

Desde aquí solicitamos su colaboración para hacer llegar a estas familias alimentos básicos para poder realizar una dieta sin gluten, por lo menos durante un tiempo. Esta actividad la llevamos a cabo desde ASOCEPA, aunque sabemos que quien debería realizar la misma y/o buscar otro tipo de soluciones más duraderas y más realistas, serían las instituciones públicas que nos representan a todos.

La impresión de esta octavilla ha sido patrocinada por Beiker.

Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

asocpepa.org@gmail.com
www.asocpepa.org



ASOCEPA
Asociación de Celiacos de la Provincia de Las Palmas



ASOCEPA
Asociación de Celiacos de
la Provincia de Las Palmas

8 y 9

Julio 2016

De 9:00 a 21:30 horas

Mercadona Hoya Andrea
C/ Platón y Urano, s/n
(Urb. La Guillena)

Mercadona Ciudad del Campo
Plan Parcial Ciudad del Campo, 64



¿Qué puedes comprar?

Productos especiales:

- Galletas Cookies Chocolate Hacendado
- Galletas Tipo María Sin Lactosa Hacendado

Productos marca Beiker:

- Harina (preparado panificable)
- Baguette
- Pan de Molde
- Pan rallado
- Pan tostado
- Panecillos dulces
- Magdalenas
- Plum Cake Chocolate
- Tronquitos rellenos
- Galletas Discocrem

Productos marca Gallo:

- Fideo
- Hélices
- Hélices con vegetales
- Plumas
- Espaguetis
- Tallarines

Productos marca Hacendado: (sin ser producto especial son muy consumidos por los celiacos)

- Harina de arroz
- Crema al cacao (untar) de avellana (uno y dos sabores) y crema de cacahuete
- Cacao instantáneo

Maizena

- Harina de maíz

Productos marca Harrisons:

- Cereales Corn Flakes Classic

Alimentos genéricos como: aceite, latas de atún, millo, champiñón, tomate al natural...

La impresión de esta octavilla ha sido patrocinada por Beiker.

Recogida solidaria de alimentos sin gluten

En ASOCEPA adelantamos la navidad este año y para ello necesitamos de tu colaboración y solidaridad. Nuestro deseo: recoger alimentos sin gluten que irán destinados a familias celíacas que están en riesgo de exclusión social en la isla de Gran Canaria y son socios de ASOCEPA (y aquellos que lo sean en un futuro).

Comprar productos sin gluten es muy caro. Una familia con un miembro celíaco se ha gastado durante el año 2016 una media de 1.174€ más que una familia que no tiene ningún celíaco. Si a esta cantidad le sumamos que sean más de un celíaco en la misma unidad familiar y que estén en riesgo de exclusión social, el resultado es una realidad muy dura, difícil y complicada.

Desde aquí solicitamos su colaboración para hacer llegar a estas familias alimentos básicos para poder realizar una dieta sin gluten, por lo menos durante un tiempo. Esta actividad la llevamos a cabo desde ASOCEPA, aunque sabemos que quien debería realizar la misma y/o buscar otro tipo de soluciones más duraderas y más realistas, serían las instituciones públicas que nos representan a todos.

Queremos agradecer a HiperDino, El Banco de Alimentos de Las Palmas y al Molino de Gofio Buen Lugar (socio colaborador de ASOCEPA) por ayudarnos a hacer realidad ésta recogida de alimentos sin gluten.



C/ Pino Apolinario, 82
35014 Las Palmas de Gran Canaria
Tlf.: 928 23 01 47
Móvil: 638 811 875
www.asocepa.org
asocepa.org@gmail.com

Gracias a la colaboración
y el patrocinio de:



**Buen
Lugar**

¿Qué puedes comprar?

En los establecimientos de HiperDino podrás identificar los productos sin gluten de manera sencilla, sólo debe localizar los productos cuya etiqueta de precio aparezca con fondo negro.



Estos son los alimentos que más necesitamos:

- Harina (preparado panificable)
- Pan de molde
- Pan rallado
- Pan tostado
- Panecillos
- Magdalenas
- Galletas
- Cereales desayuno
- Pastas italianas (macarrones, fideos, espaguetis...)

Si lo deseas, también puedes colaborar con estos productos:

- Harina de maíz: Maizena
- Harina de arroz: Nomen
- Gofio: Buen Lugar
- Crema al cacao
- Cacao instantáneo
- Turrónes sin gluten
- Aceite
- Azúcar
- Café
- Latas de atún, milho, champiñón, tomate al natural
- Granos (lentejas, garbanzos, alubias)



HiperDino Luis Doreste
C/ Luis Doreste Silva, 46-48
Tlf.: 928 244617
Horario: Lunes a sábado
de 8:30 a 22:00 horas

HiperDino Arucas
Paseo Poeta Pedro Lezcano s/n
Tlf.: 928 623350
Horario: Lunes a sábado
de 9:00 a 22:00 horas

CARTEL DÍA NACIONAL DEL CELÍACO

Vivir sin gluten

#movimientoceliaco

Día Nacional
del celiaco
2016



Almuerzo

4 de Junio, en el Restaurante Grill Sibora, (socio colaborador de ASOCEPA)
Se realizarán animaciones para los más pequeños, con juegos, pintacaras, globoflexia...

Taller de pan

Día 27 de Mayo a las 17:30h., en las instalaciones cedidas por HiperDino
en Las Palmas de Gran Canaria.

Stand, mesa informativa en los hospitales

Tenemos permiso para estar presentes en la entrada del Hospital Insular, Hospital Dr. Negrín y Hospital Materno el día 27 de Mayo, para divulgar y dar a conocer la Enfermedad Celiaca.

Exhibición de bandera con la espiga barrada en el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, para reivindicar el 27 de Mayo Día Nacional del Celiaco 2016.





Feliz Navidad

Gala Asocepa

17 de diciembre de 2016

de 17 a 21 horas

Centro Cívico Lomo Apolinario - Las Palmas de Gran Canaria

Contaremos con juegos para los niños y la visita de Papa Noel
Sorteo de Premios (cedidos por nuestros socios colaboradores)
Merienda cena sin gluten - Entrega de productos sin gluten

Socios colaboradores de Asocepa:



Empresas colaboradoras en la Gala:





ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

PRESENTACIÓN ALIANZA LAS PALMAS SIN GLUTEN

**RESTAURACIÓN
SIN GLUTEN**

PARA HOTELES / RESTAURANTES / CAFETERÍAS

Reportaje Web. TV

"Maspalomas,
Turismo Sin
Gluten"

San Bartolomé de
Tirajana

Organizan:

 **ASOCEPA**
Asociación de Celíacos de
la Provincia de Las Palmas

 **GENTE
SIN GLUTEN**
www.gente-sin-gluten.com

CONSTITUCIÓN DE LA ALIANZA PROVINCIA DE LAS PALMAS SIN GLUTEN

-Instituto Felo Monzón Grau Bassas-

Las Palmas de Gran Canaria

28 de noviembre de 2016

Colaboran



Asociación de Celíacos de La Provincia de Las Palmas
C/ Pino Apolinario, Nº 82 – 35014 LPGC, Canarias – España
Tlf: 928 230 147 Móvil: 638 811 875

asocepa.org@gmail.com
www.asocepa.org

CALENDARIO SOLIDARIO 2017



TALLERES DE COCINA. Algunos ejemplos.

Taller de cocina sin gluten. En Hiperdino. Especial navidad, para niños y adultos.
21 diciembre



Taller de cocina sin gluten. Churros. En Hiperdino. 30 noviembre





ASOCEPA
Asociación de Celíacos de Las Palmas

Taller de cocina sin gluten. Sushi. En Hiperdino. 22 de septiembre



Taller de cocina sin gluten. Especial niños. En Hiperdino. 27 julio

